

LÉGUMES ANCIENS

Courge bleue de Hongrie

Une courge à peau gris-bleu et à chair orange vif, dense et sucrée.

La courge bleue de Hongrie est une variété ancienne, ronde et un peu aplatie, à la peau gris-bleu. Sa chair orange vif est épaisse, peu fibreuse et sucrée. Elle se conserve plusieurs mois. C'est une courge d'automne et d'hiver. Elle est livrée en vrac.

SAVEUR
sucrée, châtaigne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Disponibilité	●	○	○						●	●	●	●

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **Vrac 15 kg**

En cuisine

- En velouté
- Rôtie en quartiers
- En purée ou en gnocchis

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite